

Moelleux au citron de Cyril Lignac

 patisserie.news/moelleux-citron-cyril-lignac/

May 6, 2021

6 mai 2021

1

Commentaire(s)



J'aime pâtisser et réaliser des gâteaux assez complexes, mais parfois, j'apprécie un gâteau simple comme un brownie au chocolat par exemple. Je ne fais pas beaucoup de gâteau à base de citron, pourtant, j'adore ça. Les tartes aux citrons, c'est merveilleux non ? Mais il n'y a pas longtemps, j'ai vu passer sur Instagram le moelleux au citron de Cyril Lignac. L'heure du goûter approchant, je me suis laissé tenter.

Une recette de Tous en cuisine

Pour ceux qui ne le savent pas, lors du confinement, acte 1, Cyril Lignac a présenté sur M6 l'émission « tous en cuisine ». Tous les soirs, il préparait en direct des recettes faciles depuis sa cuisine. Je n'ai pas beaucoup regardé cette émission, car elle passait à l'heure... où je cuisine. Mais j'ai beaucoup apprécié la simplicité des recettes. D'ailleurs, je me suis même acheté le premier livre « Tous en cuisine ». Il donne pas mal d'idées parfaites quand l'inspiration manque. Personnellement, j'ai tendance à tourner un peu en rond et refaire souvent les mêmes plats, surtout entre deux saisons. Grâce à ce livre et aux recettes du chef préféré des Français, je varie un peu plus et sans aucune difficulté.

Lors d'une émission Cyril Lignac a proposé une recette de moelleux au citron. Ce qui m'a convaincu en plus de l'envie tenace de manger un bon gâteau, est le temps ultra rapide de préparation. En deux temps, trois mouvements, vous avez une part d'un gâteau super moelleux et très parfumé dans votre assiette pour accompagner un bon thé. Que demander de plus ?

Moelleux au citron de Cyril Lignac, léger comme un nuage

Même si réaliser le moelleux au citron de Cyril Lignac est d'une simplicité enfantine, ce gâteau n'en est pas moins délicieux. Comme son nom l'indique il est vraiment très moelleux. Et comme dirait le chef, c'est un véritable câlin.

Ce gâteau moelleux ne demande pas beaucoup d'ingrédients, il suffit d'avoir chez vous des œufs, du beurre, du sucre, de la farine, de la levure et deux citrons. Je vous conseille évidemment de prendre des citrons avec du goût pour pouvoir profiter pleinement du parfum de ce gâteau. En ce qui concerne la recette, elle est aussi simple que rapide à faire. Vous allez voir, en 10 minutes le gâteau est dans le four et 20 minutes après, il est cuit et votre cuisine sent bon le citron chaud. En 30 minutes vous voilà déjà en train de vous régaler. Enfin, laissez refroidir un peu le gâteau avant de mordre dedans...

Je l'ai simplement saupoudré de sucre glace, et nous l'avons mangé tel quel. Mais il accompagnera très bien quelques fraises puisque la saison est lancée, ou une boule de glace. Une petite part sera aussi parfaite pour la préparation d'un café gourmand.

En somme, ce moelleux au citron de Cyril Lignac est une petite pépite. Il allie facilité, simplicité et bien sûr gourmandise. Ici, nous l'avons tous adopté. Pour ceux qui ne l'ont pas encore testé, n'hésitez pas à me dire ce que vous en pensez quand ça sera fait.





Préparation

**Difficulté :**

Facile

**Quantité :**

6 personnes

**Matériels :**

- Une balance
- Un moule à manqué

**Ingrédients**

**Moelleux au citron**

- 2 citrons bio
- 120 g de beurre pommade
- 120 g de farine
- 120 g de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique

**Recette pas à pas**

Préchauffez votre four à 180° C.

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélangez le beurre pommade, (le beurre doit être mou avec une texture crémeuse) les œufs et le sucre en poudre.

Ajoutez la farine et la levure.

Ajoutez le zeste et le jus des citrons.

Versez la pâte dans un moule à manqué de 20 cm de diamètre, préalablement beurré.

Enfournez pour 20 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.

Régalez-vous !

Évaluez la recette

1 Commentaire

1.



XAVIER VALENTIN sur 6 mai 2021 à 18 h 22 min

bonjour,
impossible d'imprimer la recette, quand je clique sur imprimer il y a juste
l'introduction et pas la recette

[Réponse](#)

Soumettre un commentaire

Votre adresse e-mail ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec *